


Croque met kip, kweeperenpasta en Val-Dieu

 5 min

 10 min

 1 person



Ingrediënten

- 2 of 3 sneden Val-Dieu Abdijskaas
- 2 sneden boerenbrood
- Restjes gebakken kip (ong. 100 g)
- Kweeperenpasta (ong. 50 g)
- Boter
- Peper

Bereiding

- > Besmeer een boterham met heel weinig boter, draai om en besmeer met kweeperenpasta. Verdeel er de in stukjes gesneden kip over zodat de hele boterham bedekt is. Kruid lichtjes met peper en leg er de sneetjes kaas op.
- > Besmeer de 2de boterham lichtjes met boter en sluit de croque. Bak de croque in een grote pan op laag vuur zodat de kaas de tijd heeft om te smelten en de kip goed kan opwarmen.
- > Serveer meteen met een slaatje.

Tip

De kweeperenpasta ("dulce de membrillo") vind je in de afdeling "wereldkeuken" van de supermarkt of bij de Spaanse kruidenier. Ook verrassend lekker bij een kaasshotel.



Ontdek
andere recepten

